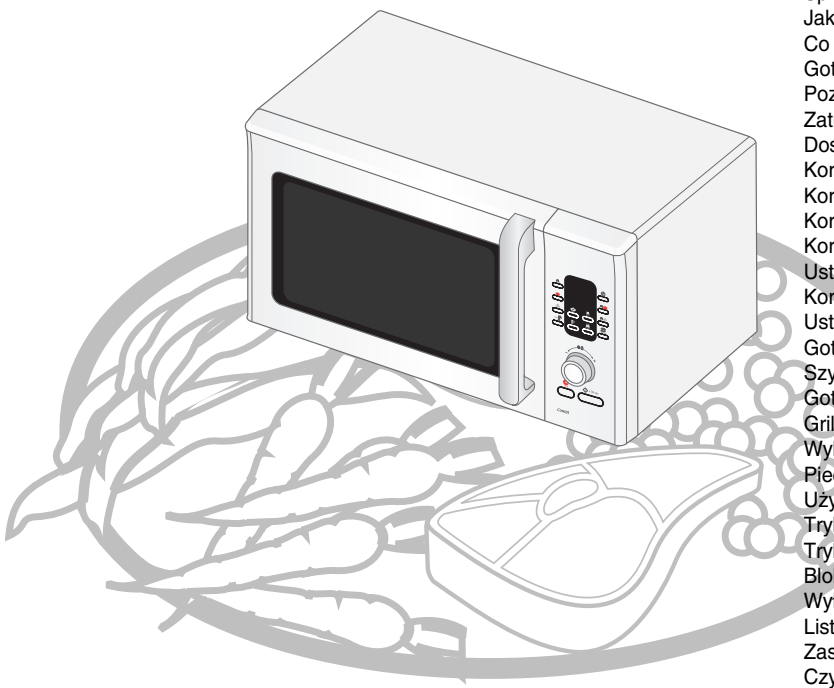
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

CE107BAF



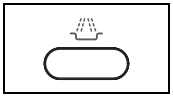
Skrócona instrukcja obsługi 2
Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego 2
Panel sterowania 3
Kuchenka mikrofalowa 3
Akcesoria 4
Jak korzystać z instrukcji obsługi 5
Zasady bezpieczeństwa 5
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 6
Ustawianie godziny 7
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki 7
Jak działa kuchenka mikrofalowa 7
Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości 8
Gotowanie/Podgrzewanie 8
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 9
Zatrzymywanie pracy kuchenki 9
Dostosowywanie czasu pracy 9
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania 10
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania 11
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania 12
Korzystanie z funkcji Kafeteria 13
Ustawienia funkcji Kafeteria 13
Korzystanie z teflonowego talerza 14
Ustawienia przy korzystaniu z teflonowego talerza 15
Gotowanie wieloetapowe 16
Szybkie podgrzewanie kuchenki 16
Gotowanie konwekcyjne 17
Grillowanie 17
Wybór akcesoriów 18
Pieczenie na rożnie 18
Używanie pionowego rożna ze szpikulcami 19
Tryb kombinowany mikrofal i grilla 19
Tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego 20
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej 21
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 21
Lista naczyń i przyborów kuchennych 22
Zasady przygotowywania potraw 23
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 31
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 32
Parametry techniczne 32

Code No.: DE68-03486E

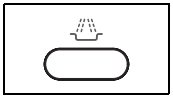
PL

Skrócona instrukcja obsługi

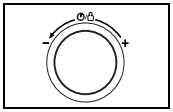
Chcę przygotować posiłek



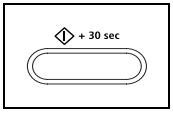
1. Umieść potrawę w kuchence.
Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).



2. Naciśnij wielokrotnie **przycisk mikrofal** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy.

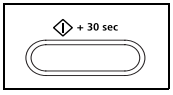


3. Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne** .



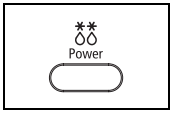
4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
- Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Chcę wydłużyć czas o k.olejne 30 sekund

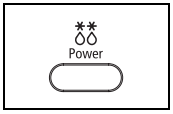


Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30 sec** raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

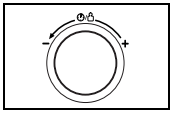
Chcę szybko rozmrozić posiłek



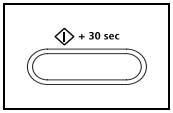
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ) do momentu wyświetlenia żądanej kategorii.



3. Określ wagę, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne**.

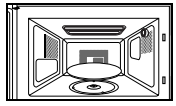


4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie.
- Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

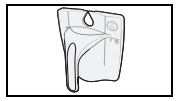
Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

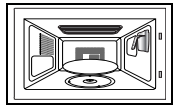
- Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).
- Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.
- Po zakończeniu czyszczenia parowego warto skorzystać z funkcji odświeżania zapachu.
- Jeśli podczas działania drzwiczki będą otwarte, zostanie wyświetlony symbol „E - 47”.
(Woda w kuchence będzie bardzo gorąca ze względu na użycie funkcji czyszczenia parowego).



1. Otwórz drzwiczki.



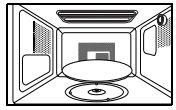
2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią.
(Odpowiada to objętości około 30 ml).



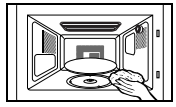
3. Zamocuj pojemnik po prawej stronie kuchenki.

4. Zamknij drzwiczki.

5. Naciśnij przycisk **czyszczenia parowego** ( ).
(Żarówka nie świeci w czasie czyszczenia parowego).



6. Otwórz drzwiczki.

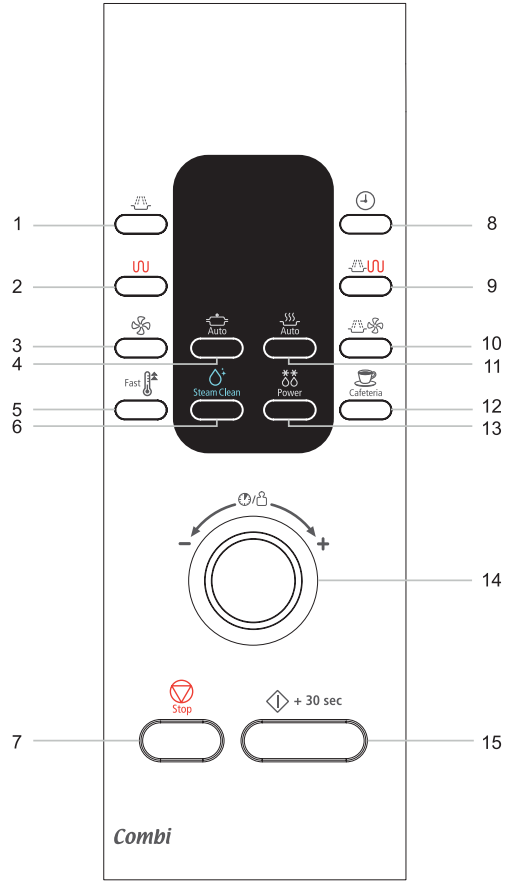


7. Wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.
Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

Ostrzeżenie!

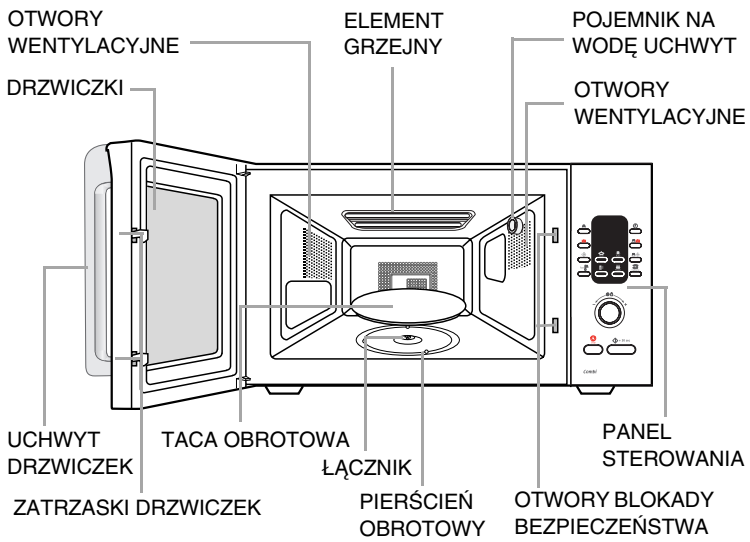
- Pojemnik z wodą można używać wyłącznie w trybie **czyszczenia parowego**.
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

Panel sterowania



1. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
2. PRZYCISK GRILLA
3. PRZYCISK GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO
4. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
5. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
6. PRZYCISK FUNKCJI CZYSZCZENIA PAROWEGO
7. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
8. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
9. PRZYCISK MIKROFALE+GRILL
10. PRZYCISK MIKROFALE+GOTOWANIE KONWEKCYJNE
11. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
12. PRZYCISK FUNKCJI KAFETERIA
13. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
14. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (czas, waga i wielkość porcji)
15. PRZYCISK STARTOWY / +30 S

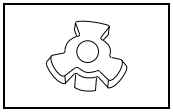
Kuchenka mikrofalowa



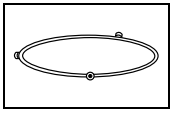
PL

Akcesoria

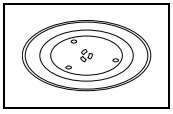
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby:



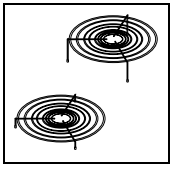
1. **Łącznik**, który należy umieścić prawidłowo na wale silnika w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



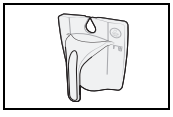
2. **Pierścień obrotowy**, który umieszcza się na środku kuchenki.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



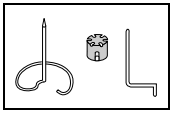
3. **Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym i mocowana w środkowej części do łącznika.
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię pracy i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



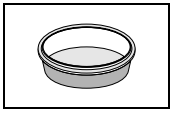
4. **Metalowe podstawy** (wysoka i niska), umieszczane na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga - na podstawie. **Podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie kombinowanym**.



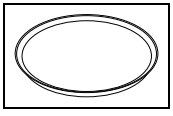
5. **Pojemnik na czystą wodę,** umieszczany po prawej stronie kuchenki.
   Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.



6. **Szpikulec rożna, łącznik do barbecue i szpikulec,** do umieszczenia w misce szklanej.
   Przeznaczenie: Szpikulec rożna jest wygodnym sposobem grillowania np. kurczaka, ponieważ wtedy mięsa nie trzeba odwracać. Może być używany do gotowania łączonego z grillem.



7. **Miska szklana**, do umieszczenia na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: do ustawienia pionowego rożna do pieczenia.



8. **Teflonowy talerz**, umieszczany na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Talerz służy do przyrumieniania potraw od spodu w trybie gotowania mikrofalowego lub kombinowanego z grillem, a także do przygotowywania kruchych ciast i spodów do pizzy.

Jak korzystać z instrukcji obsługi

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat przygotowywania potraw przy użyciu kuchenki mikrofalowej, w tym:

- ***zasad bezpieczeństwa,***
- ***akcesoriów i przyborów kuchennych,***
- ***pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.***

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- ***Gotowanie (tryb mikrofal)***
- ***Rozmrażanie***
- ***Wydłużanie czasu pracy o kolejne 30 sekund w przypadku, gdy potrawa jest niedogotowana lub wymaga podgrzania.***

Na końcu instrukcji zamieszczono ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania, umożliwiające szybsze zlokalizowanie przycisków.

Ilustracje w opisywanych krok po kroku procedurach są oznaczone dwoma różnymi symbolami:

Ważne Uwaga:

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
   (1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
   (2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
   (3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Zasady bezpieczeństwa

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ. Przed przystąpieniem do przygotowywania pokarmów (w formie stałej lub płynnej) w kuchence mikrofalowej należy przedsięwziąć poniższe środki ostrożności.

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. **NIE WOLNO** używać pojemników z metalu, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.
  Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

  Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.
- Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet lub odzieży.
- Małe ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Gdy ustawione są normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
- W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z pojemnikiem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń:
  ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała.
  W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.
  W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- **NIE WOLNO** napełniać pojemnika do jego maksymalnej objętości i NALEŻY używać pojemnika, którego górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.
  NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.
- Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wentylacyjnych materiałem lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. W takim przypadku nie można z niej korzystać do czasu ostygnięcia.
- **ZAWSZE** podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.
- **NIE WOLNO** dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.

  Powód: Gorące powietrze lub para wydobywające się z kuchenki mogą spowodować poparzenie.
- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia” (szczególnie podczas rozmrażania).

  Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian mocy i nie stanowi powodu do obaw.
- **NIE WOLNO** włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut.
  Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

WAŻNE

- **NIGDY** nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **NIE WOLNO** do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

OSTRZEŻENIE:
Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone - muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Wykonywanie przez osoby niewykwalifikowane czynności serwisowych i napraw wymagających zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

OSTRZE¯ENIE:
Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

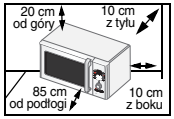
OSTRZE¯ENIE:
Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary lub środkiem czyszczącym pod wysokim ciśnieniem.

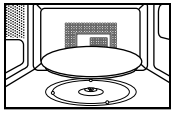
PL

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie. W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

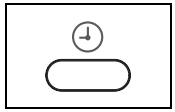
☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Ustawianie godziny

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

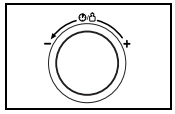
- ***przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,***
- ***po awarii zasilania.***

✉ Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

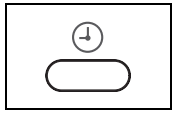


1.

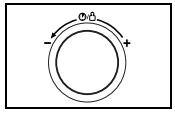
Aby wyświetlić czas w formacie	**Następnie naciśnij przycisk zegara**
12-godzinnym	jeden raz
24-godzinnym	dwa razy



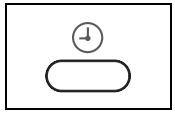
2. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.



3. Naciśnij przycisk **zegara**.



4. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



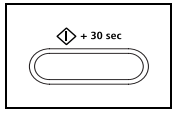
5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk **zegara**, aby uruchomić zegar.
Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości" na następnej stronie.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny (100% - 900 W), zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **startowy** (◇) i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **startowy** (◇) odpowiednią ilość razy.

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

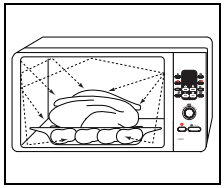
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- ***rozmrażania,***
- ***podgrzewania,***
- ***gotowania.***

Zasada działania



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

PL

Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości

Zapoznanie się z działaniem nowego urządzenia zawsze zajmuje nieco czasu. W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

- Poniżej opisane zjawiska są normalne.
  - Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza wokół drzwiczek i obudowy
  - Odbijanie się światła wokół drzwiczek i obudowy
  - Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek
- Jedzenie nie jest wcale gotowe.
  - Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i został naciśnięty przycisk **startowy** (⏀)?
  - Czy drzwiczki są zamknięte?
  - Czy obwód sieci elektrycznej został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wybicie bezpiecznika?
- Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.
  - Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
  - Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?
- Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).
  - Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
  - Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
  - Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?
- Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.
  - Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Następujące zjawiska są normalne:
    * Rozwiązanie: Kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
  - Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
    * Rozwiązanie: Odłącz przewód zasilający i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.
- Wyświetlany jest komunikat „E - 24”
  - Komunikat „E - 24” jest automatycznie włączany przed przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej. W przypadku wyświetlenia komunikatu „E - 24” naciśnij przycisk zatrzymania/kasowania, aby przejść do trybu inicjalizacji.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy Samsung.

Należy przygotować następujące informacje:

- ***model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,***
- ***szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,***
- ***dokładny opis problemu.***

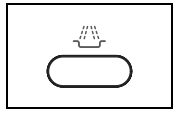
Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Podgrzewanie

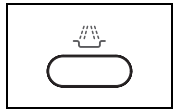
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

☛ Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

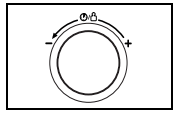
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.



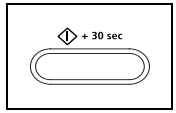
1. Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb mikrofal)



2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy. Szczegółowe informacje dotyczące poziomu mocy można znaleźć w tabeli poniżej.



3. Ustaw czas przygotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (⏀).
Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
- Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy oraz zamiga symbol „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby dowiedzieć się, jaki poziom mocy jest aktualnie używany, należy nacisnąć raz **przycisk mikrofal** ( ). W razie konieczności zmiany poziomu mocy podczas rozmrażania należy nacisnąć dwa lub więcej razy **przycisk mikrofal** ( ) w celu wybrania odpowiedniego poziomu mocy.

Szybkie uruchomienie:

✉ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (900 W), można również nacisnąć przycisk **startowy** (⏀) jeden raz na każde 30 sekund pracy kuchenki. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc wyjściowa
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	**Czas przygotowania musi zostać...**
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

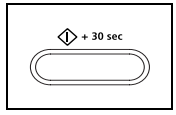
- ***sprawdzić stan pożywienia,***
- ***przełożyć lub zamieszać pożywienie,***
- ***odstawić pożywienie do ostygnięcia.***

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	**Wykonaj następujące czynności...**
Na chwilę	Otwórz drzwiczki. Efekt: Praca kuchenki zostanie zatrzymana. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **startowy** (◈).
Całkowicie	Naciśnij przycisk **zatrzymania**(▽). Efekt: Praca kuchenki zostanie zatrzymana. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **zatrzymania**(▽).

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas pracy kuchenki, naciskając przycisk startowy. Każde naciśnięcie przedłuża czas o kolejne 30 sekund.

- ***Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz***
- ***Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.***



Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **startowy** (◈) ; każde naciśnięcie wydłuża czas o kolejne 30 sekund.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **startowy** (◈) sześć razy.

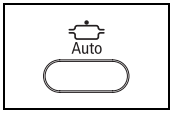
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

PL

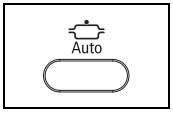
Funkcja automatycznego gotowania (Auto) umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych pięciu czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu przygotowania ani poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

☛ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie przygotowywać w kuchence mikrofalowej.

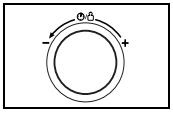
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



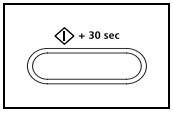
1. Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania** (Auto).



2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego gotowania** (Auto). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (◇).
Efekt: Jedzenie zostanie ugotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe.
Programy numer 3 i 4 działają w trybie kombinowanym: mikrofale + grill.
Program numer 5 to połączenie mikrofal oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Świeże warzywa**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 200-250 g, dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) w przypadku 300-450 g, a 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) w przypadku 500-750 g. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania.
2.	**Obrane ziemniaki**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 300-450 g, dodaj 60 ml (4 łyżki stołowe) w przypadku 500-750 g.
3.	**Pieczona ryba**	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (1-2 szt.) 600-700 g (2 szt.)	3 min	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach, na wysokiej metalowej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć ryby na drugą stronę.
4.	**Kawałki kurczaka**	200-300 g (1 kawałek) 400-500 g (2 kawałki) 600-700 g (3 kawałki)	2-3 min	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papryką. Umieść je na wyższej podstawie, układając na stronie ze skórką. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę.
5.	**Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Posmaruj wieprzowinę/jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść je na niskiej podstawie, układając je tłustszą stroną w dół. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową.

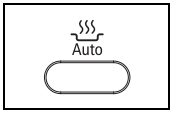
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania

PL

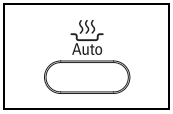
Funkcja automatycznego podgrzewania (Auto) umożliwia korzystanie z czterech fabrycznie zaprogramowanych czasów podgrzewania. Nie wymagają one ustawiania czasu przygotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

☛ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

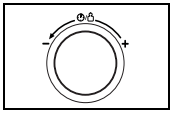
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



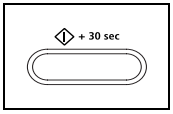
1. Naciśnij przycisk **automatycznego podgrzewania** (Auto).



2. Wybierz rodzaj podgrzewanego jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego podgrzewania** (Auto). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (◇).
Efekt: Jedzenie zostanie podgrzane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- ◆ Zakończenie podgrzewania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania i gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe.
Programy numer 3 i 4 działają w trybie kombinowanym: mikrofale + gotowanie konwekcyjne.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Gotowe danie** (schłodzone)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki - ziemniaki, ryż lub makaron).
2.	**Zupy/sosy** (schłodzone)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału (kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
3.	**Mrożona pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umieść jedną mrożoną pizzę (-18 °C) na wysokiej podstawie lub dwie pizze na niskiej i wysokiej podstawie.
4.	**Mrożone bułki**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Ułóż od 2 do 6 mrożonych bułek (-18 °C) w okręgu na niskiej podstawie. Ułóż równo 8 mrożonych bułek na niskiej i wysokiej podstawie. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania pieczywa niewielkich rozmiarów, np. bułek, ciabatt oraz małych bagietek.

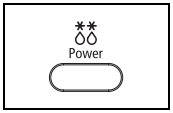
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

PL

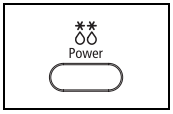
Funkcja szybkiego rozmrażania ( ) umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

☛ Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

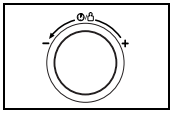
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



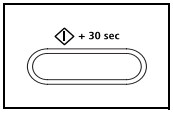
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ).



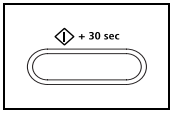
2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt:
- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.



5. Naciśnij ponownie przycisk **startowy** ( ), aby zakończyć rozmrażanie.
Efekt: Zakończenie rozmrażania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

☛ Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję mikrofal z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie” (str. 27).

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.

Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb i ciasto na papierze kuchennym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Mięso**	200-2000 g	20-90 min	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2.	**Drób**	200-2000 g	20-90 min	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3.	**Ryby**	200-2000 g	20-60 min	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
4.	**Chleb/ ciasto**	125-1000 g	10-60 min	Umieść chleb lub ciasto płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę (kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową.
5.	**Owoce**	100-600 g	5-20 min	Ułóż owoce równo na płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

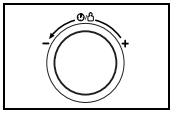
Korzystanie z funkcji Kafeteria

W przypadku korzystania z funkcji Kafeteria ( ) czas przygotowania jest ustawiany automatycznie.

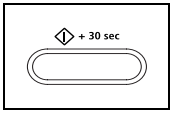
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki

1. Naciśnij przycisk **Cafeteria** ( ).

2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **Cafetria** ( ). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- Zakończenie przygotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Ustawienia funkcji Kafeteria

W poniższej tabeli przedstawiono programy automatycznego podgrzewania napojów oraz rozmrażania i podgrzewania mrożonych ciast.
Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.

Program nr1 należy stosować tylko w trybie gotowania mikrofalowego.
Program nr 2 to połączenie mikrofal oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Napoje (Kawa, mleko, herbata, woda)** (o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min	Przelej napój do ceramicznych filiżanek i podgrzewaj bez przykrycia. Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 lub 4 filiżanki ułóż w okrąg. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).
2.	**Mrożone ciasto**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min	Jeden kawałek mrożonego ciasta umieść na środku, a pozostałą ilość ułóż w okręgu na niskiej podstawie. Umieść podstawę na środku tacy obrotowej w kuchence. Dzięki funkcji gotowania konwekcyjnego ciasto rozmrozi się i skruszeje. Ten program jest odpowiedni do całych ciast (okrągłych) i kawałków ciast, takich jak ciasto owocowe z lukrem, strucla lub makowiec. Nie jest przeznaczony do ciast z masą kremową lub polewą czekoladową.

PL

Korzystanie z teflonowego talerza

PL

Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, czy też korzystania z trybu grilla lub mikrofal w kuchenkach konwekcyjnych/grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmaka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia.

Można go również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

☛ Przed użyciem talerza należy go rozgrzać, włączając tryb kombinowany na 3 do 5 minut:

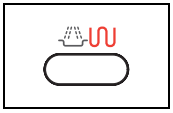
- Tryb kombinowany: gotowanie konwekcyjne (250 °C) + mikrofalowe
  (poziom mocy 600 W) lub
- Tryb kombinowany: grill + gotowanie mikrofalowe (poziom mocy 600 W)

1. Rozgrzej teflonowy talerz w sposób opisany powyżej.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ talerz jest bardzo gorący.

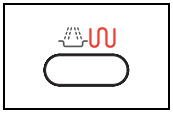
2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

3. Umieść jedzenie na talerzu.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury (na przykład plastikowych misek).

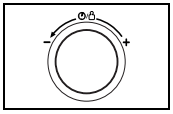
4. Umieść talerz na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



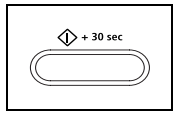
5. Naciśnij **przycisk mikrofal z grillem** ( ).



6. Ustaw poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal z grillem** ( ).

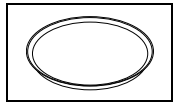


7. Ustaw czas przygotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



8. Naciśnij przycisk **startowy / +30 sec.**
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
- ◆ Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza



Najlepszym sposobem czyszczenia talerza jest umycie go gorącą wodą z użyciem detergentu. Następnie należy go wypłukać w czystej wodzie. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

☛ Talerz jest powleczony warstwą teflonu, która w przypadku niewłaściwej eksploatacji może się uszkodzić.

- Nigdy nie należy kroić jedzenia na talerzu. Przed krojeniem należy zdjąć jedzenie z talerza.
- Jedzenie należy obracać przy użyciu plastikowej lub drewnianej szpatułki.

Ustawienia przy korzystaniu z teflonowego talerza

Zaleca się podgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej.

Teflonowy talerz należy wstępnie podgrzewać przez 5 minut, korzystając z trybu kombinowanego: mikrofale (600 W) + grill. Odpowiednie czasy i instrukcje podano w tabeli.

Potrawa	ILOŚĆ	CZAS WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA (MIN)	TRYB PRZYGOTOWANIA	CZAS PRZYGOTOWANIA (MIN)	ZALECENIA
Boczek	4-6 plastrów (80 g)	3	600 W + grill	3-4	Podgrzej wstępnie talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	200 g	3	300 W + grill	3-4	Podgrzej wstępnie talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż je w okręgu na talerzu teflonowym, po czym umieść go na wysokiej podstawie.
Omlet	300 g	3-4	450 W + grill	3½-4½	Podgrzej wstępnie talerz teflonowy i posmaruj go olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż na talerzu świeże, posiekane warzywa: kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii lub grzyby. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Warzywa z grilla	250 g	3-4	450 W + grill	7-8	Podgrzej wstępnie talerz teflonowy i posmaruj go olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż na talerzu świeże, posiekane warzywa: kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii lub grzyby. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Mrożone małe sajgonki z dodatkami	250 g	2-3	1st etap: 300 W + 250 °C 2nd etap: Tylko grill	1st etap: 6-7 2nd etap: 5-6	Podgrzej talerz teflonowy. Ułóż równo sajgonki na talerzu. Umieść talerz na niskiej podstawie.
Mrożona pizza	300-400 g	4-5	600 W + grill	6-8	Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Mrożone bagietki (mrożone)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Podgrzej talerz teflonowy. Ułóż na nim dwie mrożone bagietki z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser). Umieść talerz na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka (mrożone)	250 g	4	600 W + grill	6-7	Podgrzej talerz teflonowy. Posmaruj go olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie. Po 4-5 minutach obróć mięso na drugą stronę.

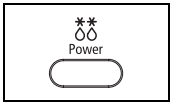
PL

Gotowanie wieloetapowe

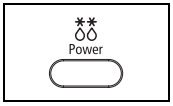
Kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana na przyrządzanie potraw nawet w trzech etapach (Do gotowania wieloetapowego nie można używać trybu gotowania konwekcyjnego, rozmrażania + gotowania konwekcyjnego oraz trybu szybkiego podgrzewania). Przykład: Aby rozmrozić potrawę w trybie szybkiego rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba już zerować ustawień kuchenki po każdym etapie. Można rozmrozić i przygotować 1,8 kg kurczaka w następujących trzech etapach:

- ***Rozmrażanie***
- ***Gotowanie mikrofalowe przez 30 minut***
- ***Grillowanie przez 15 minut***

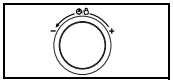
☛ Pierwszym etapem musi być rozmrażanie. Tryb gotowania kombinowanego i grilla może być wykorzystany na pozostałych dwóch etapach raz, a gotowania z użyciem mikrofal - dwa razy (na dwóch różnych poziomach mocy).



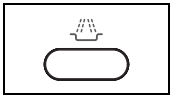
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** (Power).



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** (Power).

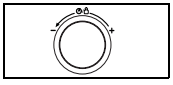


3. Określ ciężar, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** odpowiednią ilość razy (w podanym przykładzie 1800 g).

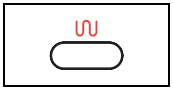


4. Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).

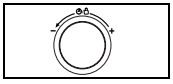
5. Ustaw poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal** ( ) (w podanym przykładzie 450 W).



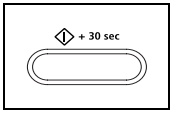
6. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 30 minut).



7. Naciśnij przycisk **grilla** ( ).



8. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 15 minut).



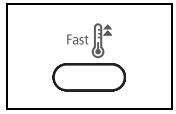
9. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę:
- Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Szybkie podgrzewanie kuchenki

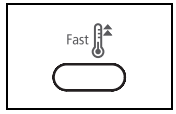
W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury.

Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłącza się automatycznie.

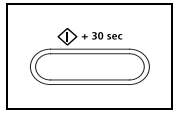
Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi przygotowania potrawy.



1. Naciśnij przycisk **szybkiego podgrzewania**(Fast).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: 250 °C(temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast), aby ustawić temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **startowy**( ).
Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.
- Czas wyświetlania trybu gotowania wynosi 8 sekund, a ustawienia temperatury - 2 sekundy.
  Przykład: Tryb szybkiego podgrzewania w temperaturze 200 °C

(wyświetlane przez 8 sekund)

(wyświetlane przez 2 sekundy)

- Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
- Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.

✉ Po nagrzaniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a wstępna i właściwa temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.

✉ Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast) .

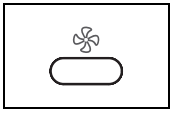
Gotowanie konwekcyjne

Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać jeden z ośmiu zaprogramowanych poziomów temperatury od 40 °C do 250 °C. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

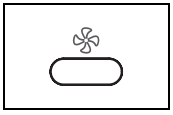
☛ Aby szybko podgrzać kuchenkę, patrz str. 16.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

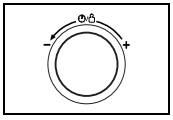
Sprawdź, czy element grzejny jest ustawiony poziomo i czy taca obrotowa znajduje się na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.



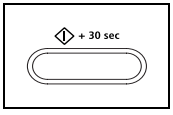
1. Naciśnij przycisk **gotowania konwekcyjnego** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb gotowania konwekcyjnego)
250 °C (temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy **przycisk gotowania konwekcyjnego** ( ), aby ustawić temperaturę.
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę:

- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy. Przykład: Czas przygotowania 30 minut w temperaturze 200 °C

(wyświetlane przez 8 sekund)

(wyświetlane przez 2 sekundy)

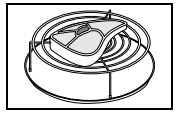
- Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ( ).

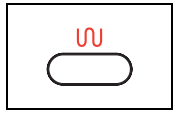
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- ***Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.***
- ***Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.***

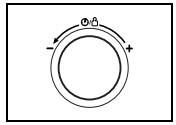


1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawie.



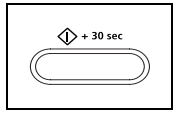
2. Naciśnij przycisk **grilla** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

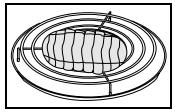


4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: Rozpocznie się grillowanie:

- Zakończenie grillowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

PL

Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.

Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

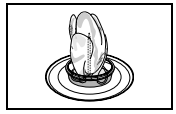
W przypadku wybrania trybu kombinowanego (mikrofale + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

☛ Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (str. 22).

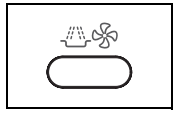
Pieczenie na rożnie

Rożen do pieczenia jest użyteczny do przygotowania barbecue, ponieważ nie ma wtedy potrzeby obracania mięsa podczas pieczenia. Może być używany podczas gotowania w trybie kombinacji mikrofal z konwekcją.

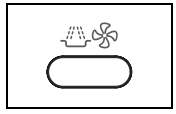
☛ Upewnij się, że waga mięsa jest równomiernie rozłożona na rożnie i że rożen obraca się swobodnie.
Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.



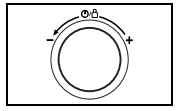
1. Przebij rożnem środek mięsa.
Przykład: Wbij rożen pomiędzy kręgosłup a pierś kurczaka.
Rożen ustaw na podstawce, postaw całość w szklanej misce, a miskę na talerzu obrotowym. Aby wspomóc przypieczenie mięsa, posmaruj je olejem kuchennym.



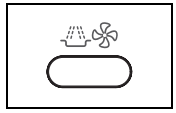
2. Naciśnij **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).



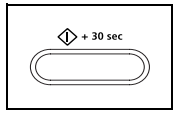
3. Ustaw temperaturę, naciskając **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).



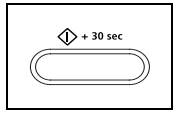
4. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



5. Ustaw odpowiedni poziom zasilania, naciska **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).



6. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Rezultat: Pieczenie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
- ◆ Kiedy pieczenie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



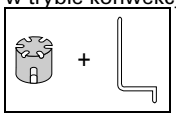
7. Kiedy mięso jest całkowicie upieczone, ostrożnie zdejmij rożen używając rękawic kuchennych dla ochrony rąk przed oparzeniem.

Używanie pionowego rożna ze szpikulcami

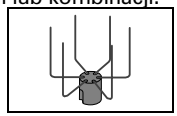
ROŻEN Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

Używanie rożna z 6 szpikulcami umożliwia łatwe pieczenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw (jak cebula, papryka lub cukinia) i owoców, po pokrojeniu ich na kawałki.

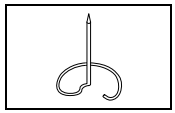
Można przyrządzać wymienioną żywność, używając szpikulców do kebabu, w trybie konwekcji lub kombinacji.



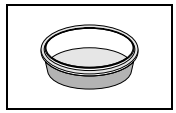
Łącznik i szpikulec do barbecue



Rożen ze szpikulcami



Rożen do pieczenia



Miska szklana

UŻYWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

1. Do przygotowywania kebabu używaj 6 szpikulców.
2. Na każdy szpikulec nałóż taką samą ilość żywności.
3. Rożen do pieczenia umieść w szklanej misce i wsuń na niego rożen z 6 szpikulcami.
4. Postaw szklaną miskę z rożnem na środku talerza obrotowego.

✉ Przed rozpoczęciem procesu grillowania upewnij się, że grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji (pionowej), przy tylnej ścianie komory kuchenki, a nie pod górną ścianą.

WYJMOWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI Z KUCHENKI PO GRILLOWANIU

1. Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania z kuchenki miski szklanej z roż-nem, ponieważ może być ona bardzo gorąca.
2. Zdejmij łącznik ze szpikulcami z rożna do pieczenia używając również do tego rękawic.
3. Ostrożnie zdejmij szpikulce i użyj widelca do zdejmowania kawałków jedzenia ze szpikulców.

✉ Rożen z wieloma szpikulcami nie nadaje się do mycia w zmywarce.
Z tego powodu myj go ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.
Po użyciu wyjmuj rożen z wieloma szpikulcami z kuchenki.

Tryb kombinowany mikrofal i grilla

PL

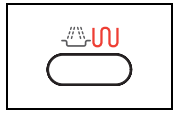
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

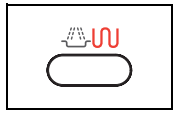
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

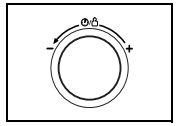
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



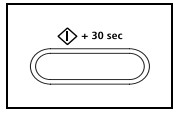
1. Naciśnij **przycisk mikrofal z grillem** (⏦).
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   ⏦ (tryb kombinowany mikrofal i grilla)
   600 W (moc wyjściowa)



2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal z grillem** (⏦) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (300-600 W).
   - Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (⏀).
   Efekt:
   - ◆ Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
   - ◆ Zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego

PL

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.

Tryb kombinowany umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

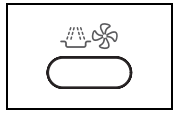
- ***pieczonego mięsa i drobiu,***
- ***ciasta,***
- ***jaj i potrawy z sera.***

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

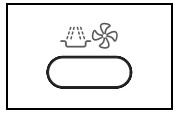
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

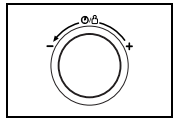
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.



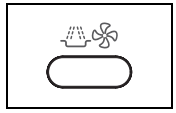
1. Naciśnij **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego)
600 W (moc wyjściowa: Przełącza się na następujący tryb temperatury w czasie 2 sekund)
250 °C (temperatura)



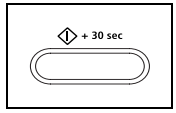
2. Ustaw temperaturę, naciskając **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt:

- Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
- Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania.
- Czas wyświetlania zaprogramowanego czasu gotowania wynosi 8 sekund, a zaprogramowanej temperatury - 2 sekundy. Przykład: Czas gotowania 30 minut w temperaturze 200 °C

(wyświetlane przez 8 sekund)

(wyświetlane przez 2 sekundy)

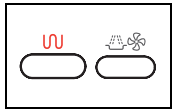
- Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ( ) .

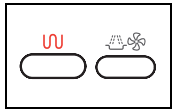
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



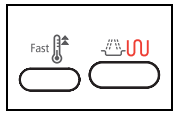
1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około trzy sekundy przycisk **grilla** (⎍)i **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana.
   - Zostanie wyświetlony symbol „**L**”.



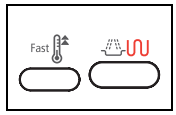
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około trzy sekundy przycisk **grilla** (⎍)i **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około jedną sekundę przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast) i **przycisk mikrofal z grillem** ( ).
   Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.



2. Aby ponownie włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast) i **przycisk mikrofal z grillem** ( ).
   Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

Lista naczyń i przyborów kuchennych

PL

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Możne być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ - Zalecane

✓✗- Używać ostrożnie

✗ - Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

PL

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw
Używać odpowiedniego szklanego naczynia z pokrywką. Gotować warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodać sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/kukurydza)	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski z przykrywką - ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	900 W	16-17	5	Dodać 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	900 W	17-18	5	Dodać 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	900 W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

- **Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).**

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i spryskaj je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	250 g	4-4½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Spryskaj sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-5½	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je na kostki o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5½-6	3	Potnij rzepę na małe kostki.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż tradycyjna.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa - mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.
Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu NALEŻY o tym bezwzględnie pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

ODŻYWKI DLA DZIECI:

- Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: od 30 do 40 °C.

MLEKO DLA DZIECI:

- Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA:

- Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Podgrzewaj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Podgrzewaj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min do 1 min 10 s	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupy (schłodzone)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	3½-4½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewany makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4-5	3	Umieść nadziewany makaron (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.
Fondue serowe gotowe do podania (schłodzone)	400 g	600 W	6-7	1-2	Umieść gotowe do podania fondue serowe w odpowiedniej wielkości szklanej misie z przykrywką. W czasie podgrzewania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie zamieszaj.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

PL

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.
Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 kawałki)	14-15	15-60	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200 g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200 g	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400 g	11-13		
Owoce				
Jagody	300 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g) Tosty/kanapki Chleb (mąka pszenna i żytnia)	2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb pionowo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku używania trybu kombinowanego (przycisk mikrofal z grillem) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	2-3	1-2	Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	400 g (2 kawałki)	300 W + grill	5-6	-	Przetnij pomidory na połówki Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	4½-5½	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	6-7	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minut.
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	7-8	-	Przetnij ziemniaki na połówki Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.
Ziemniaki gratin / warzywa (mrożone)	450 g	450 W + grill	8-10	-	Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6½-7½	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Kawałki kurczaka	500 g (2 kawałki)	300 W + grill	9-10	7-8	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty
Steki wołowe (średni)	400 g (2 kawałki)	Tylko grill	10-14	8-12	Posmaruj steki olejem. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	5-6	5½-6½	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.

Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.

Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + konwekcja

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofale + konwekcja:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania.

Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
PIZZA Mrożona pizza (już upieczona)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.
MAKARON Mrożona lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożone danie z makaronu na niskiej podstawie. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Posmaruj wołowinę/ jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.
Pieczony kurczak	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minut.
PIECZYWO Świeże bułki (świeże ciasto)	4 szt. (200 g)	Tylko 200 °C	12-14	-	Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych! Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczywo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 kawałek)	180 W + 220 °C	8-9	-	Ułóż schłodzoną bagietkę na papierze do pieczenia na niskiej podstawie. Po upieczeniu odstaw na 2-3 minuty.
CIASTO Ciasto z jabłkami (surowe ciasto)	500 g	Tylko 200 °C	35-40	-	Włóż surowe ciasto do małej, okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm). Ułóż na wierzchu plasterki jabłka. Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.
Małe babeczki (surowe ciasto)	12 x 30 g (350-400 g)	Tylko 220 °C	35-40	-	Wyłóż surowe ciasto do papierowych foremek. Ustaw foremki na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
Ciastka (surowe ciasto)	100-150 g	Tylko 200 °C	10-12	-	Rozgrzej kuchenkę wraz z okrągłą, metalową blachą do pieczenia. Połóż ciastka na blasze. Umieść talerz na niskiej podstawie.
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu z pyreksu przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanego naczynia z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanego naczynia z przykrywką.
Gotuj pod przykryciem przez 6½ do 7½ minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Odstaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

PL

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- ***Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne***
- ***Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek***
- ***Taca obrotowa i pierścienie obrotowe***

☛ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, by można było poprawnie zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

✉ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

✉ Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

✉ Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych, takich jak płyty grzejne, piekarniki itp., kuchenki mikrofalowej nie należy czyścić myjkami parowymi.

PL

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- ***zawias jest złamany,***
- ***uszczelnienie jest zużyte,***
- ***obudowa jest uszkodzona lub pogięta.***

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem.

✉ Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurzonym.

- **Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

ródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy	
Moc maksymalna	2700 W
Mikrofale	1400 W
Grill (element grzejny)	1250 W
Konwekcja (element grzejny)	Maks. 2050 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	
Obudowa	517 x 485 x 310 mm
Wnęka kuchenki	352 x 348 x 235 mm
Pojemność	1,0 Cubic feet
Waga	
Netto	ok. 18,5 kg

Notatki

Notatki

Notatki

Energia

Kuchnia microfalowa SAMSUNG	CE107BAF
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	55.7 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 801 881
022-607-93-33

www.samsung.com/pl